# KARAMELOVÉ S PENOVÝM PLÁTOM

**Cesto I**:  8 vajec, 200 g práškového cukru, 90 g polohrubej múky, 40 g kakaa, ½ práš. do peč.

**Cesto II**:  5 bielkov, 250 g kryštal. cukru, 100 g práš. cukru,

**Plnka** : 5 žĺtkov, 300 g kryštal. cukor,  2,5 dcl smotany na šľahanie, 3 dcl mlieka, 1 zlatý klas, 300 g masla

Cesto I:  Bielky vyšlaháme do hustej peny, žĺtky spolu s cukrom vyšlaháme do penista, počas šlahania pridáme tolko lyžíc vody koľko je vajec. Vmiešame múku zmiešanú s kakaom a práškom do pečiva, nakoniec zlahka vmiešame sneh z bielkov. Cesto rozdelíme na 2 časti a pečieme pri asi 200 °C.

Cesto II:  Bielky vyšlaháme do hustej peny spolu s 50 g práš. cukru, z 250 g kryš. Cukru si pripravíme cukrový rozvar na let a za stáleho šľahania ho pomaly vlejeme do snehu, nakoniec ešte zašľaháme 50 g práš. cukru. Rozotrieme na papier na pečenie potretý olejom a sušíme pri asi 100-120 °C

Plnka :  Kryštál. Cukor upálime na karamel, zalejeme smotanou a dôkladne rozpustíme. V mlieku si rozmiešame zlatý klas a uvaríme hustú kašu. Po vychladnutí zašľaháme maslo.

Suroviny potrebné na 1 plech: (cca 52 ks )

13 vajec, 300 g práš.cukor, 550 g kryš. cukor, 90 g polohr. múka, 40 g kakao, 1 práš. do peč, 2,5 dcl smotana na šlahanie, 3 dcl mlieka, 1 zlatý klas, 300 g maslo